

Café Pöppelmann

Café Pöppelmann



Sehr geehrter Gast!

Wir begrüßen Sie recht herzlich und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im Hotel Bellevue.

An einem der schönsten Elbuferteile zwischen Blockhaus und dem Japanischen Palais, vis-á-vis von Schloß, Hofkirche und Semperoper gelegen, zeichnet es sich durch eine besondere gelungene architektonische Lösung aus: eine historische Doppelhofanlage und die Gewölbe eines traditionsreichen Bürgerhauses sind in alter Schönheit restauriert und in den Hotelneubau einbezogen worden.

Stil und Atmosphäre des »Bellevue«, die auch verwöhntesten Ansprüchen gerechtwerdende Gestaltung der Restaurants mit hoher Gastlichkeit zu verbinden, ist das erste Anliegen unserer Mitarbeiter.

Insofern ist es für uns selbstverständlich, alles zu tun, was Ihrem Wohlbefinden dient.

Dafür verbürgen sich

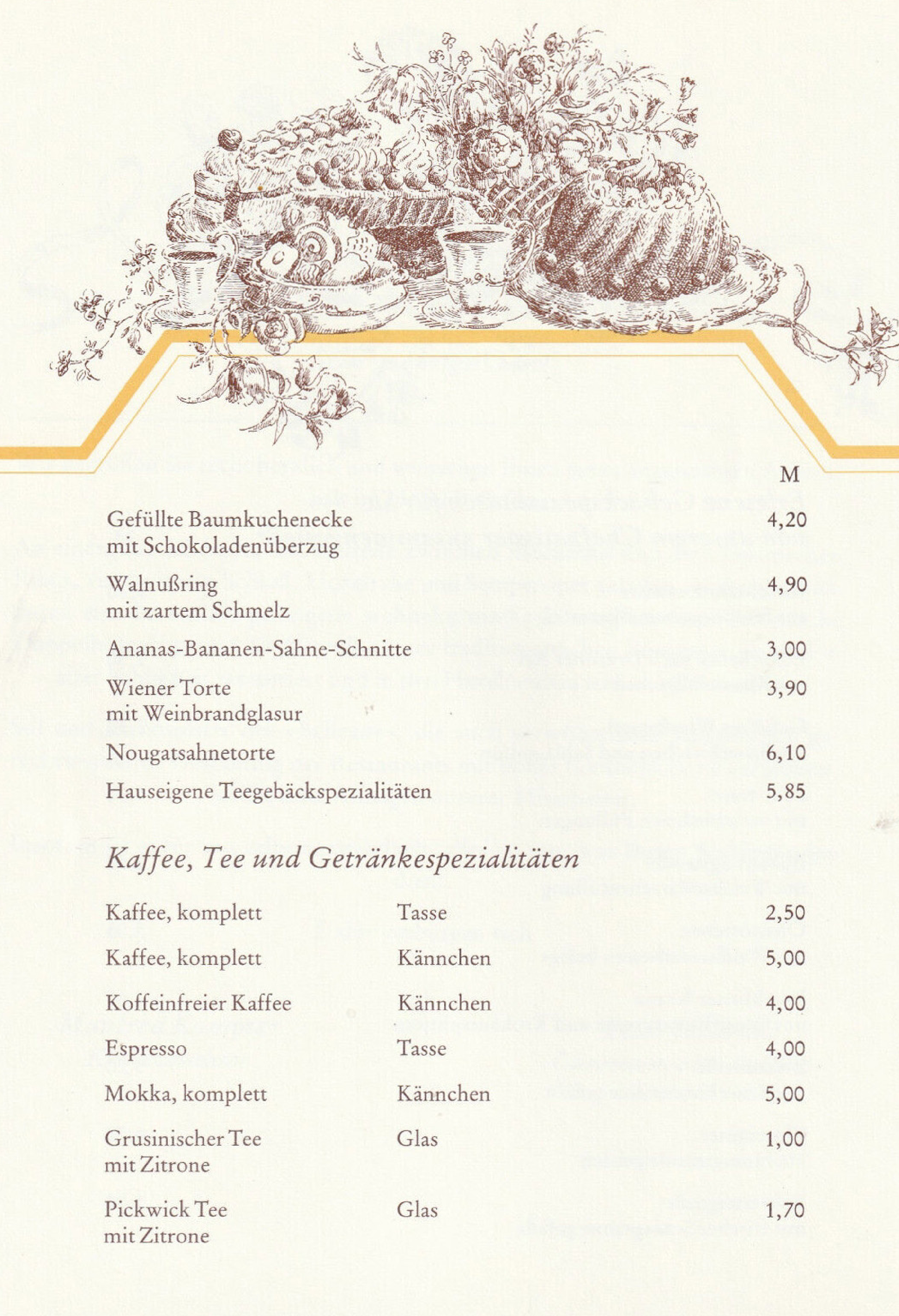
Manfred Kompter
Küchendirektor

Peter Gellrich
Gastronomischer Direktor



Erlesene Gebäckspezialitäten für Sie
von unserem Chefpatissier zusammengestellt

	M
Kirschsahneschnitte aus französischem Blätterteig	3,20
Eierschecke nach Dresdner Art mit Mandelblättchen	1,30
Gefüllter Windbeutel mit Sauerkirschen und Schlagsahne	2,40
Petit-fours mit verschiedenen Füllungen	4,20
Blätterteigstrudel mit Weichselkirschenfüllung	2,50
Obsttörtchen mit Waldheidelbeeren belegt	3,05
Frankfurter Kranz mit feiner Buttercreme und Krokantsplittern	4,60
Biskuitrolle mit Sauerkirschsahne gefüllt	3,20
Florentiner ein Honigmandelgebäck	4,20
Blätterteigrolle mit frischer Schlagsahne gefüllt	2,50



		M
Gefüllte Baumkuchenecke mit Schokoladenüberzug		4,20
Walnußring mit zartem Schmelz		4,90
Ananas-Bananen-Sahne-Schnitte		3,00
Wiener Torte mit Weinbrandglasur		3,90
Nougatsahnetorte		6,10
Hauseigene Teegebäckspezialitäten		5,85

Kaffee, Tee und Getränkespezialitäten

Kaffee, komplett	Tasse	2,50
Kaffee, komplett	Kännchen	5,00
Koffeinfreier Kaffee	Kännchen	4,00
Espresso	Tasse	4,00
Mokka, komplett	Kännchen	5,00
Grusinischer Tee mit Zitrone	Glas	1,00
Pickwick Tee mit Zitrone	Glas	1,70



		M
Heiße Schokolade	Kännchen	4,60
Pöppelmann-Kaffee (Mokka, Weinbrand, Schlagsahne)		10,40
Sächsischer Kaffee (Mokka, Eierlikör, Schlagsahne)		9,30
Irish Coffee (Mokka, Whisky, Zucker, Schlagsahne)		13,10
Holländischer Kaffee (Kaffee, Eierlikör, Kakao, Schlagsahne)		5,50
Stockholmer Kaffee (Kaffee, Eigelb, Rum, Zucker, Sahne)		4,20
Mexikanischer Kaffee (Kaffee, heiße Schokolade)		2,40
Kosakenkaffee (Kaffee, Rotwein, Wodka, Zucker)		4,10
Russischer Tee (Tee, Milch, kandierte Früchte, Zucker)		1,45
Coventry Tee (Tee, Whisky, Bienenhonig, Schlagsahne)		12,80



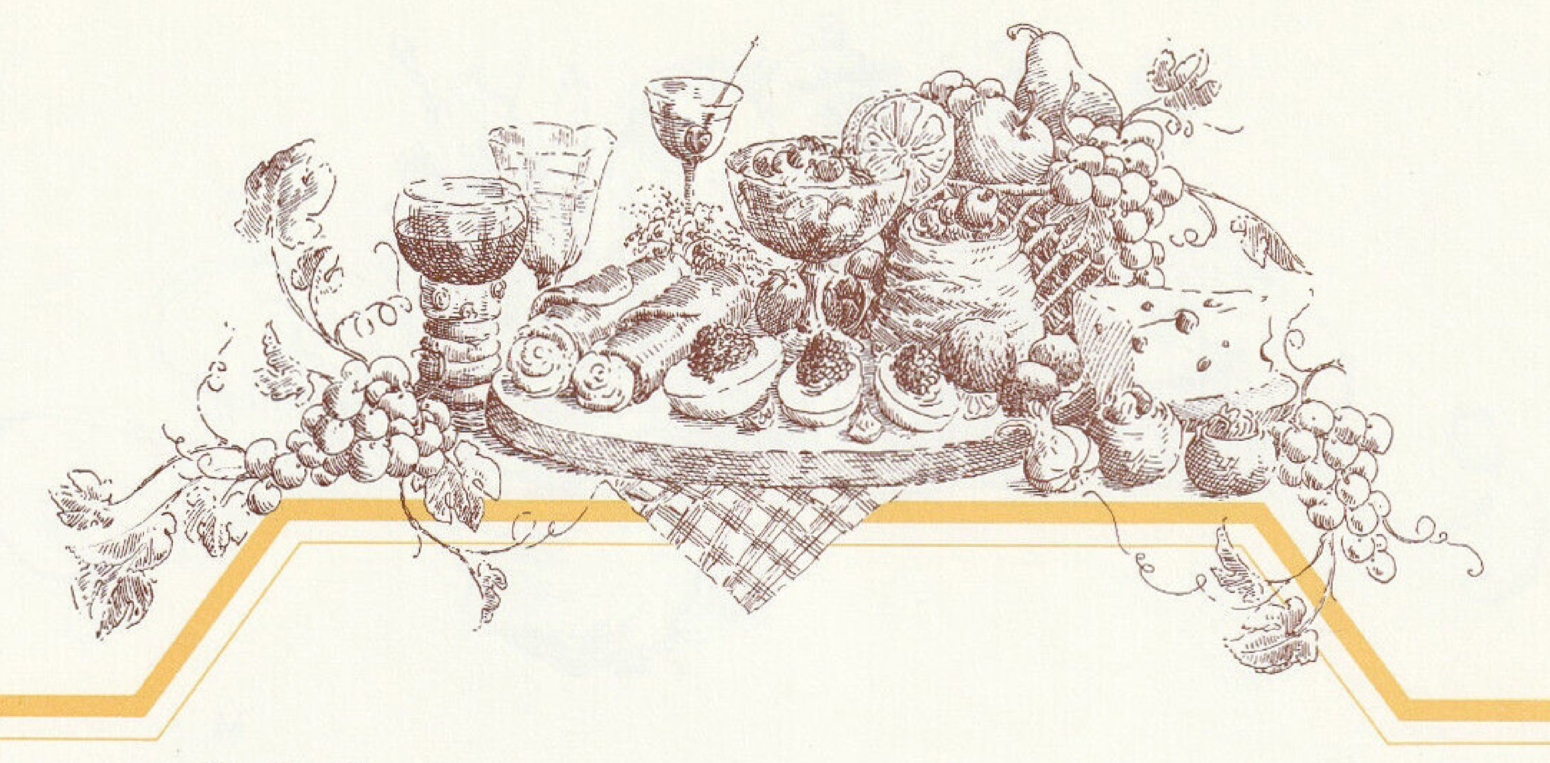
Süßigkeiten aus unserer Patisserie	M
Schwarzwälder Kirschsahnecreme	5,90
Orangencremespeise mit Sahnerosette	4,45
Grapefruit-Sahnejoghurt mit Himbeermark	4,35
Eisschale CAFÉ PÖPPELMANN Minieiskugeln auf Baiser, Fruchtsalat und Weinschaum	15,30
Pepperminteisschale Minzeiskugeln mit Schokoladensauce, reichlich verziert	10,80
Eisbecher NOISSETTE mit Haselnußeis und Pralinendekor	8,55
Eisbecher MAX und MORITZ	6,00
Eiskrustadine verschiedene Eissorten mit gebeizten Erdbeeren in einer Hippenschale	9,80
Eisbombe HOTEL BELLEVUE Ananasparfait im Schokoladeneismantel, Schlagsahne und Blütendekor	8,75
Nougatparfait mit Advocateierlikör und Schlagsahne	9,55



	M
Eis-Mokka SCHLOSS PILLNITZ mit Vanilleeis, Eierlikör, Sahne und Schokoladenspäne	9,30
Limetten-Sektsorbet	6,55
Cassata Chiaveri Eine italienische Eisspezialität mit Maraschinokirschcreme	8,20

Für den herzhaften Appetit

Feines Ragout vom Kalb mit Champignons, überkrustet, Zitronenecke, Blätterteighalbmond	10,80
Medaillons vom Schwein auf Toast mit Champignons, Schinken und Käse überbacken	18,20
Ungarische Salami und Lachsschinken auf Champignon-Spezialsalat, Butterlocke und Graubrot	17,40
Gewürztes Schabefleisch auf Graubrot, belegt mit Eischeiben, Zwiebelringen und Kräuterheringsfilet	17,30



Cocktails

		M
BELLEVUE-Cocktail (Jupiter-Wodka, Villano weiß und bitter)		6,15
Pöppelmann-Cocktail (Apricot, Gin, Zitrone, Sekt)		13,00
Blaue Stunde (Curaçao blue, Rum, Sekt)		11,85

Wermut / Aperitifs

Villano weiß, Zitrone		4,80
Villano rot, Zitrone		4,80
Villano Bitter-Cocktail, Zitrone		4,10

Weißweine

Traminer BELLEVUE-HAUSMARKE Sächsische Winzergenossenschaft Meißen – DDR Ein vorzüglicher Qualitätswein von anhaltender Geschmacksnote und ausgeprägtem, blumigem Bukett		40,00
Karaffe Traminer	0,25 l	14,30



IH-MARKENERZEUGNISSE		M
Freyburger Schloßkeller Winzergenossenschaft Freyburg – DDR leicht, lieblich, mit angenehmer Restsüße		28,00
Sonnenhöfchen Weinkelterei Görlitz – DDR lieblich, würzig, reintönig mit leichter Muskatnote		36,00

UNGARN

Egrí Olaszriesling gehaltvoll, weinig, mit blumigem Bukett		30,00
Kecskemet Riesling aromatischer voller Wein, mit Restsüße		34,00
Muskateller süffig, würzig, voller Körper, leichte Muskatnote		24,00
Karaffe Muskateller	0,25 l	8,60

ÖSTERREICH

Wolkersdorfer Weißer Burgunder Qualitätswein, angenehme Säure, frisches Bukett	27,00
Brückelgarten Müller Thurgau leicht, angenehme Säure, leichte Muskatnote	28,00



Dessertweine

			M
Murfatlar voll, süß, kräftig, stark fruchtig	Rumänien		26,00
Tokaji Aszu 3buttig edler, natursüßer, voller Wein, auserlesene Qualität	Ungarn		40,00

Rotweine

Romanze la rouge harmonische Süße, süffiger, eleganter Körper	DDR		32,00
Karaffe Romanze la rouge		0,25 l	11,45
Egrí Bikaver – Erlauer Stierblut würzig, gehaltvoll, samtig, ausgeglichen, kräftig, herb, feurig	Ungarn		19,00
Karaffe Erlauer Stierblut		0,25 l	6,80
Egrí Pinot	Ungarn		36,00



Biere

		M
Radeberger Exportpils kernig und doch milder Geschmack mit feiner Hopfennote, international anerkanntes Bier der Luxusklasse	0,5 l	5,50
ČSSR Importpils würzig, mild bitter mit klarer, goldgelber Farbe, Lagerbier	0,5 l	5,50

Alkoholfreie Getränke

Margonwasser ohne Geschmack	0,33 l	1,20
Margon Cola	0,25 l	2,40
Margon Tonic	0,25 l	2,70
Margon Ginger Ale	0,25 l	2,70
Margon Capriccio	0,25 l	3,00
Orangenjuice	0,20 l	4,80
Grapefruitjuice	0,20 l	4,80
Apfelsaft	0,20 l	2,40